



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS



**Notre carte**  
Semaine du 29 au 03 decembre



@hotelfranceferneyvoltaire



@lesgarconsatable et sur notre site web: www.hotelfranceferney.fr

### Entrées à partager ou pas / Starters – for one or two...

<b>Tapenade et croutons</b> Extra olives paste and toasted bread	<b>8.50</b>	<b>Jambon d'exception d'Ardèche Mangalica</b> 18 month minimum cured ham Mangalitza	<b>18.00</b>	<b>Rilette de poissons et toasts</b> Fish Rilette with toast	<b>13.00</b>
<b>Tartare de Daurade Royale</b> Seabream Tartare	<b>16.00</b>	<b>Petites fritures de Jols de Méditerranée</b> Fried Jols fish from Mediteranian sea	<b>13.00</b>	<b>L'oeuf meurette traditionnel</b> Poached egg with red wine sauce	<b>15.00</b>
<b>Huitres fines de claires N3</b> <b>Les 6 ou les 12</b> Oysters number 3	<b>14.50/27.00</b>	<b>Groquilles d'escargots de Bourgogne</b> <b>Les 6 ou les 12</b> Snail bites from Burgundy	<b>11.00/19.00</b>	<b>St Marcellin rôti au miel et romarin</b> Roasted cheese with rosemary and honey	<b>11.00</b>

### POISSONS ENTIERS PÊCHE FRANÇAISE\*

(quantité limitée) / (découpe en salle)

WHOLE FISH (Limited availability)

<b>Daurade Royale – Cannes (Plancha)</b> 590 gr : 45 Euros 620 gr : 47 Euros 530 gr : 48 Euros Seabream from Cannes	<b>Sole – Loctudy (Meunière)</b> 300 gr : 43 Euros 320 gr : 46 Euros 380 gr : 54 Euros Sole from Loctudy
	<b>Loup – Toulon (Plancha)</b> 600 gr : 45 Euros 620 gr : 47 Euros 630 gr : 48 Euros Seabass from Toulon

### LES PLATS / HOT MEALS

<b>Filets de Perches du Léman* (170gr) (selon arrivage)</b> Perch filets from lake of Geneva	<b>44.00</b>
<b>Filet de Bœuf Charolais* (180gr)</b> <b>Sauce Bordelaise</b> Beef filet with red wine sauce	<b>34.00</b>
<b>Tartare de Daurade Royale et légumes croquants</b> Seabream tartare with crunchy vegetables	<b>29.00</b>
<b>Vol au vent légumes et pleurottes</b> Vegetable and mushroom Vol au vent	<b>27.00</b>
<b>Bœuf Bourguignon traditionnel*</b> Old fashion style beef stew	<b>28.00</b>
<b>Bouchée à la reine de volaille et champignons de Paris*</b> Poultry vol au vent with mushrooms	<b>26.00</b>
<b>Fish n'Chips de Lieu jaune Breton</b> Fish n'Chips	<b>23.00</b>

\*Servi avec une garniture à choix / \*One side dish of your choice included

### MENU DU MIDI / LUNCH MENU

Du mardi au vendredi, servi le midi uniquement  
Sauf jours feriés

Entrée/Plat : 19 euros – Plat/dessert : 19 euros  
Plat du jour : 15 euros – Menu complet : 21 euros

#### ENTREES À CHOIX

Barigoul d'artichauts violets

Ou

Tartes aux oignons, anchois et olives noires

#### PLATS À CHOIX

Choucroute Alsacienne

Ou

Lieu noir Breton en papillote, fondue de poireaux

#### DESSERTS À CHOIX

Gateau de Savoie et crème Anglaise

Ou

Joconde à la mangue

### GARNITURES EN PLUS ? / SIDE DISHES

<b>Riz pilaf / Pilaf rice</b>	<b>4.00</b>
<b>Légumes du jour / Vegetables of the day</b>	<b>5.00</b>
<b>Purée / Mashed potatoes</b>	<b>5.00</b>
<b>Pommes pailles Maison / Homemade French fries</b>	<b>5.00</b>
<b>Sauce tartare / Tartar sauce</b>	<b>2.00</b>

### DESSERTS & FROMAGE / DESSERT & CHEESE

<b>Baba au rhum</b> Rhum baba	<b>9.00</b>
<b>Assiette de 3 fromages affinés</b> Cheese plate	<b>9.00</b>
<b>Poire pochée au vin rouge et glace fraise</b> Poached pear in red wine and strawberry ice cream	<b>8.00</b>
<b>La grosse profiterole au chocolat</b> Chocolat puff with vanilla ice cream	<b>8.00</b>
<b>Dessert du jour ou suggestion</b> Dessert of the day or special	<b>7.00/9.00</b>
<b>1 boule de glace</b> 1 scoop of ice cream	<b>2.50</b>
(Pistache, poire, Vanille, melon, caramel beurre salé, framboise, citron, miel et lavande, Génépi, kinder chocolat, chocolat rocher, fraise, café)	
<b>Sauce chocolat chaud ou chantilly</b>	<b>2.00</b>

### NOS FOURNISSEURS / ORIGINES

<b>Fromages / Cheese :</b>	Fromagerie Michelin à Ferney Voltaire (01)
<b>Glaçons / Ice cream</b>	Artisan Glacier Renzo à Aix Les Bains (73)
<b>Poissons / Fish</b>	La Criée à Crozet (01) Pêche française et UE
<b>Viandes / Meat</b>	Jura Viande (01)
<b>Jambon / Ham</b>	Charcuterie Guêze en Ardèche (07)
<b>Bières / Beers</b>	Brasserie Gessienne à Ornex (01)
<b>Boulangerie / Bakery</b>	Boulangerie Humbert à St Jean de Gonville (01)

— une idée —  
**LES GARÇONS À TABLE!**

Nous vous servons du mardi au samedi de 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 21h30  
fermeture dimanche et lundi

Prix nets-service Compris - Hôtel de France SARL - N° TVA : FRO5877548263 - RCS : 877 548 263 000 20 - Capital social : 15'000,- Euros

**LES APERITIFS CLASSIQUES**

Kir vin blanc	12cl	6.00
Kir Royal	12cl	12.00
Porto	6cl	4.50
Ricard	2cl	4.50
Martini	6cl	5.00
Hugo	20cl	12.00
Spritz	20cl	11.00
San Bitter	10cl	4.00
Gin Tonic	20cl	12.00

**LES BIÈRES BOUTEILLES**

Heineken	25cl	3.90
Brasserie Gessienne (BIO) : Blonde / Blanche / Ambrée	33cl	5.90

**LES SOFTS**

Les Jus de Fruits artisanaux : Orange, abricot, ananas, pomme	25cl	5.00
Les sodas : Coca Cola, Coca Cola zéro, Orangina, Fuzetea pêche Limonade artisanale du Jura	33cl	3.90

**LES MINÉRALES**

Evian	75cl	6.00
Badoit	75cl	6.00
Badoit rouge	33cl	3.90

**LES BOISSONS CHAUDES**

Café / Café allongé / Décaféiné	2.60
Cappuccino	4.50
Double Espresso	4.00
Thé / Infusions	4.00
Chocolat Chaud	5.00

— une idée —  
**LES GARÇONS À TABLE!**

**C'EST AUSSI...**



LA CROIX BLANCHE  
RELAIS

À FERNEY VOLTAIRE  
[http :www.restaurant-lcb.fr](http://www.restaurant-lcb.fr)

**04.56.92.00.91**



**Restaurant des Evaux**  
authenticité & terroir

DANS LE PARC DES EVAUX À ONEX EN SUISSE  
[https :www.restaurantdesevaux.ch](https://www.restaurantdesevaux.ch)

**0041 22 793 00 93**

**CHAMPAGNE**

Coupe de Champagne Brut, Henriot.	12cl.	12.00
-----------------------------------	-------	-------

**VIN AU VERRE / PICHET****Les Blancs**

	12cl	25cl	50cl
2020 - Sauvignon blanc, domaine Octavie.	5.50	10.50	19.00
2020 - Viognier Christophe Semaska	6.00	11.50	22.00
N.A - Pakhus Domaine Ravier	6.00	11.50	22.00
2021 - Chasselas de Challex, BIO, Mucelle	5.00	10.00	18.50
2020 - Chignin Bergeron, Philippe Ravier	7.00	13.00	26.00
2020 - Chardonnay Domaine Rochebin	6.00	11.50	22.00

**Les Rosés**

	12cl	25cl	50cl
2021 - Miraval Côtes de Provence	7.50	14.00	27.00

**Les Rouges**

	12cl	25cl	50cl
2018 - Lussac St Emilion, Haut-Jamard	7.50	14.00	27.00
2020 - Saint-Joseph Semaska	8.00	15.00	29.00
2018 - Julienas-Domaine Guillaume Blanchet	5.50	10.50	19.00
2020 - Pic Saint Loup, Mas Peyrolle	6.50	12.00	23.00
2018 - Côtes du Rhône, Cellier des 2 tours	5.50	10.50	19.00

Pour les bouteilles  
demander notre carte des vins

